Comfortcook

Handleiding Hetelucht grill

Mode demploi de la gril à convection

Manual Air grill

Bedienungsanleitung Heißluft Grill

NL

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van deze Comfortcook.

Lees deze handleiding voor het eerste gebruik zorgvuldig door en bewaar ze goed.
Als u het apparaat doorgeeft, moet u deze handleiding erbij voegen. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de instructies in deze handleiding niet in acht worden genomen!

Correct gebruik
Het apparaat is bestemd voor de volgende doeleinden:
- levensmiddelen ontdooien, garen, grillen en bakken.

Het apparaat is bedoeld voor privédoeleinden, het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
Gebruik het apparaat zoals beschreven in de handleiding. Elke andere vorm van gebruik geldt als niet correct.

Betekenis van de symbolen in deze handleiding:

Alle veiligheidsinstructies zijn gekenmerkt met dit symbool. Lees de veiligheidsinstructies aandachtig door en neem deze in acht om letsel en materiële schade te vermijden.

Tips en aanbevelingen zijn gekenmerkt met dit symbool.

<u>Veiligheid</u>
Principiële veiligheidsinstructies
- Kinderen herkennen de risico's niet die kunnen optreden door een foutieve omgang met elektrische apparaten. Laat daarom kinderen nooit zonder toezicht elektrische apparaten gebruiken of ermee spelen.
- Personen die op basis van hun geestelijke of lichamelijke vaardigheden of hun onervarenheid niet in staat zijn het apparaat te gebruiken, mogen het apparaat
    - alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken of
    - moeten vooraf vertrouwd gemaakt worden met het apparaat.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht lopen.

Brandgevaar
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare of licht ontvlambare materialen.
- Let erop dat de levensmiddelen niet in contact komen met het verwarmingselement in de deksel. Bij brand trekt u de stekker uit het stopcontact en dekt u het apparaat af met een brandbestendige deken of natte doeken. Gebruik het apparaat niet meer en verwijder het.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor u het deksel verwijdert.
- Plaats de hete deksel op een platte, hittebestendige ondergrond.
- Plaats geen ontvlambare materialen zoals karton, papier of kunststof in het apparaat.
- Om brandgevaar te vermijden, scheidt u het apparaat van het stroomnet als u het niet gebruikt.

Verbrandingsgevaar
- Houd de deksel bij het afnemen van het lichaam weg om brandwonden door hete stoom te vermijden.
- Het apparaat wordt bij het gebruik zeer heet en blijft ook na het uitschakelen nog een tijdje heet. Gebruik ovenwanten om het apparaat te dragen of het deksel te openen.
- De metalen delen van het apparaat worden zeer heet. Gebruik ovenwanten of de meegeleverde grijper om de gerechten uit de oven te nemen.

Risico op elektrische schok

- Gebruik het apparaat niet als er delen ontbreken of als het apparaat beschadigd is.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in het water kan vallen of nat kan worden.
- Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd stopcontact (230V~/50 Hz) met differentieelschakelaar (FI).
- Bescherm het netsnoer tegen hitte, olie en scherpe randen. Laat een beschadigd netsnoer onmiddellijk vervangen door een origineel netsnoer. Wendt u zich daarvoor tot de klantenservice.
- Trek altijd aan de stekker zelf en nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer. Het netsnoer kan beschadigd worden en/of breken, waardoor het apparaat zou vallen.

Veiligheidsinstructies voor de gezondheid

- Om gezondheidsproblemen te voorkomen, reinigt u het apparaat grondig na elk gebruik. (zie paragraaf Apparaat reinigen)

Veiligheidsinstructies voor het apparaat

- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Plaats het apparaat op een vlakke, vaste en hittebestendige ondergrond.
- Verschuif het apparaat niet terwijl het ingeschakeld is.
- Plaats het apparaat op voldoende afstand van andere voorwerpen.
- Leg geen voorwerpen op of onder het apparaat.
- Gebruik het deksel uitsluitend samen met de glazen ovenschaal.
- Til het deksel altijd op aan de greep.
- Plaat het netsnoer zo dat het niet in contact komt met hete oppervlakken of voorwerpen.
- Gebruik het apparaat niet in de oven, op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.

Omgevingsomstandigheden

- Bewaar het apparaat niet in de onmiddellijke omgeving van open vuur of warmtebronnen zoals bijv. kookplaten, ovens, enz.
- Bescherm het apparaat tegen spatwater en druppels.

Schade aan het apparaat

- Mocht het apparaat defect zijn, probeer het dan niet zelf te repareren. Neem in geval van schade contact op met de Klantenservice.
- Mocht er vloeistof in het deksel van het apparaat gekomen zijn, of als het apparaat op een andere manier beschadigd werd, moet het door de Klantenservice worden gecontroleerd. Wendt u zich in dat geval tot de Klantenservice.

Verwijdering

Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze als het overbodig geworden is. Het apparaat hoort niet bij het huisvuil. Verwijder het op een openbare inzamelplaats.

Verwijdering van elektrische/elektronische apparaten volgens de wet op elektrische apparatuur

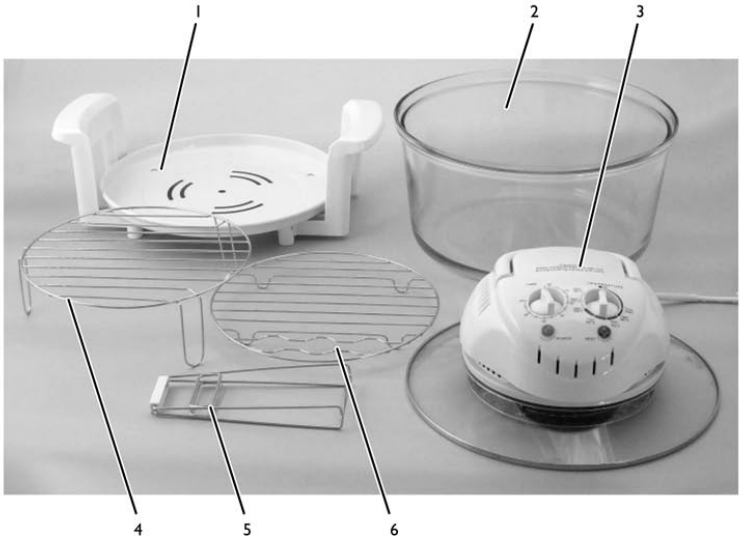
Dit apparaat mag op het einde van zijn levensduur niet verwijderd worden bij het normale huisvuil; het moet worden afgegeven op een inzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur.
Meer informatie over het bevoegde inzamelpunt krijgt u bij het gemeentebestuur.

Verpakking verwijderen

Het verpakkingsmateriaal is gedeeltelijk herbruikbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en lever ze in bij een recyclagecentrum. Verwijder ze op een openbare inzamelplaats. Meer informatie krijgt u bij het lokale gemeentebestuur.

Leveringsomvang

Hetelucht grill met accessoires.



1 standvoet met kunststofgrepen voor glazen ovenschaal
2 glazen ovenschaal
3 deksel met tijd-, temperatuurregelaar, geïntegreerd verwarmingselement en netsnoer
4 rooster hoog
5 grijper
6 rooster laag

Voorbereidingen

Voor u het apparaat gebruikt, moet u

- het apparaat uitpakken en op transportschade onderzoeken,
- het apparaat en de accessoires reinigen.

Apparaat uitpakken

Verstikkingsgevaar door folie en zakken.
Verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen houden.

- Pak het apparaat en de accessoires uit. Controleer de inhoud aan de hand van de leveringsomvang (zie paragraaf Leveringsomvang) op volledigheid en op mogelijke transportschade.
- Mocht u transportschade vaststellen, wendt u zich dan onmiddellijk tot de klantenservice.

Apparaat reinigen voor het eerste gebruik

Gezondheidschade door verontreiniging. Onderdelen grondig reinigen. Onderdelen van het apparaat kunnen verontreinigd zijn door productieresten.

Materiële schade door foute omgang met het apparaat! Standvoet (2) en deksel (3) zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.

1. Reinig de standvoet (1), de glazen ovenschaal (2) en de accessoires (4,5,6) grondig met mild vaatwasmiddel en warm water.
2. Reinig de glazen rand van de deksel (3) met een vochtige doek.
3. Laat alle delen van het apparaat volledig drogen.

De glazen ovenschaal (2) en de accessoires (4,5,6) zijn geschikt voor de vaatwasmachine.

Apparaat in elkaar zetten

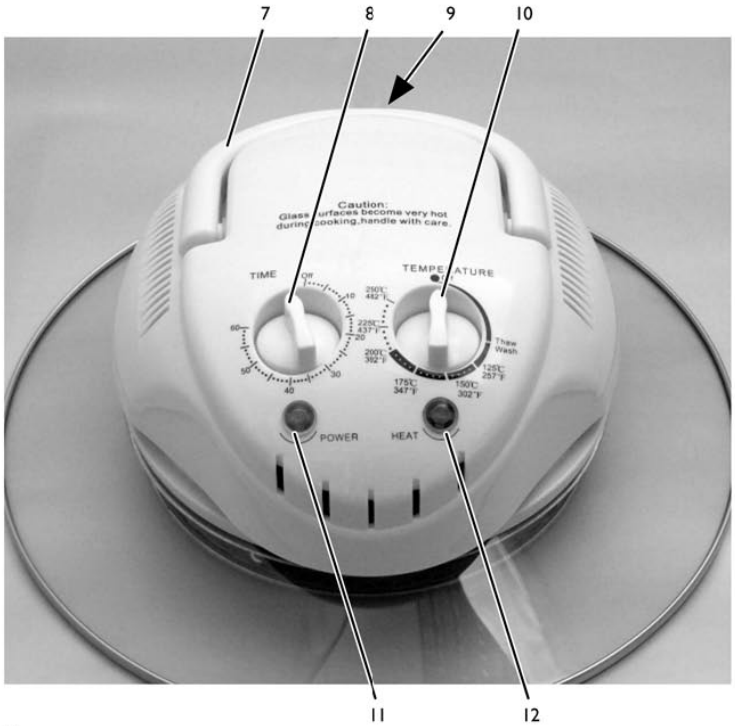
1. Plaats de standvoet (1) op een vlakke, vaste en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats de glazen ovenschaal (2) in de standvoet.
3. Plaats het rooster (4,6) in de glazen ovenschaal. Breng het rooster indien nodig aan met de grijper (5).
4. Zet het deksel (3) voorzichtig op de glazen ovenschaal.

Apparaat bedienen

Brandgevaar! Laat het apparaat niet zonder toezicht lopen.

Voor u het apparaat gebruikt, moet u ervoor zorgen

- dat het apparaat op een vaste, vlakke en hittebestendige ondergrond staat
- dat het netsnoer niet in contact kan komen met hete oppervlakken of voorwerpen.
- dat de glazen ovenschaal (2) correct in de standvoet (1) staat.
- dat de gewenste rooster (4,6) aangebracht is.
- dat u alleen vuurvast kookgerei gebruikt (bijv. uit glas, keramiek of metaal)



7 greep
8 tijdregelaar
9 veiligheidsschakelaar
10 temperatuurregelaar
11 controlelampje
12 verwarmingscontrolelampje

Apparaat in- en uitschakelen

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken! Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet. Draag ovenwanten terwijl u het apparaat gebruikt.

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar (9). Het apparaat wordt alleen ingeschakeld als de greep omlaag geklapt is. Zodra de greep wordt opgetild, wordt het apparaat uitgeschakeld.

Met de temperatuurregelaar (10) schakelt u het apparaat in of uit en stelt u de temperatuur in. Zolang het verwarmingselement in het deksel (3) werkt, brandt de verwarmingscontrolelamp (12).

Met de tijdregelaar (8) stelt u de gewenste gaartijd in. Zolang het apparaat ingeschakeld is, brandt het controlelampje (11).

Gaartijd instellen

Materiële schade door foute omgang met het apparaat! Draai de tijdregelaar (8) alleen in de richting van de klok. Het mechanisme kan vernield worden als u tegen de richting van de klok in draait.

Met de tijdregelaar (8) kunt u een gaartijd tussen 0 en 60 minuten instellen.

1. Draai de tijdregelaar (8) in de richting van de klok op de gewenste tijd.

Na afloop van de ingestelde tijd, weerklinkt er een signaal en wordt het apparaat uitgeschakeld.

Temperatuur instellen

Met de temperatuurregelaar (10) kunt u een temperatuur tussen 125 en 250 ºC instellen.

1. Draai de temperatuurregelaar (10) op de gewenste temperatuur.

Het verwarmingselement blijft actief tot de ingestelde temperatuur bereikt is, daarna wordt het automatisch uitgeschakeld. Als de temperatuur in het apparaat daalt, wordt het verwarmingselement weer ingeschakeld.

Ontdooien instellen

Levensmiddelvergiftiging! Bevroren levensmiddelen voor het garen volledig laten ontdooien.

Het apparaat is uitgerust met een ontdooifunctie. De ontdooifunctie stelt u in met de temperatuurregelaar (10).

1. Draai de temperatuurregelaar (10) op de instelling Thaw.
2. Stel de gewenste tijd in.

<u>Apparaat reinigen en opbergen</u>

Verbrandingsgevaar door hete oppervlakken!
Laat het apparaat altijd volledig afkoelen, voor u het reinigt.

Apparaat reinigen

Gevaar voor elektrische schok! In de deksel van het apparaat mag geen vloeistof dringen. Vloeistof die in de deksel dringt kan een kortsluiting veroorzaken en het apparaat in brand zetten of zelf ontbranden (bijv. benzine)

Haal voor alle reinigingswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact en schakel het apparaat uit.

Materiële schade door foute omgang met het apparaat! Standvoet (1) en deksel (3) zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen.

- Reinig de standvoet (1) en de deksel (3) met een zachte, licht bevochtigde doek. Gebruik vaatwasmiddel om te reinigen, gebruik geen oplosmiddelen.
- Reinig de glazen ovenschaal (2) en de accessoires (4,5,6) om hygiënische redenen na elk gebruik (zie paragraaf Apparaat reinigen voor eerste gebruik en paragraaf Zelfreinigingsfunctie).

Apparaat bewaren

Brandgevaar door hete apparaatdelen!
Laat het apparaat altijd volledig afkoelen, voor u het opbergt.

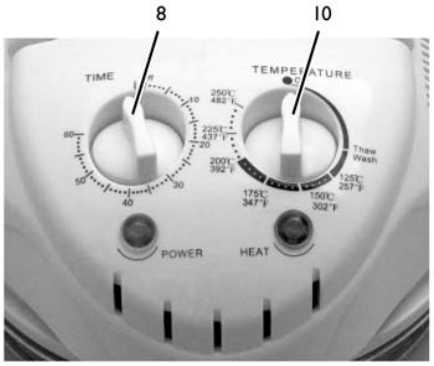
- Voor u het apparaat en de accessoires opbergt, moeten het apparaat en de accessoires volledig afkoelen.
- Laat het apparaat en de accessoires volledig drogen.
- Bewaar het apparaat op een schone en droge plek.

Zelfreinigingsfunctie

Het apparaat is uitgerust met een zelfreinigingsfunctie. Gebruik deze functie om de glazen ovenschaal (2) te reinigen.

Zelfreiniging instellen

Materiële schade door foute omgang met het apparaat!
Laat de glazen ovenschaal afkoelen voor u ze vult met koud water. Een te groot temperatuurverschil kan barsten in het glas veroorzaken.



1. Verwijder de levensmiddelen en giet het vet af.
2. Vul de glazen ovenschaal (2) ca. 15 cm met koud water en voeg een beetje afwasmiddel toe.
3. Zet de deksel (3) op de glazen ovenschaal.
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Draai de temperatuurregelaar (10) op de positie Wash.
6. Stel de tijdregelaar (8) in op de gewenste duur.

Hardnekkige verontreinigingen kunt u verwijderen met een vaatborstel. Roosters kunnen tijdens de zelfreiniging in de ovenschaal blijven.

Problemen oplossen

Probleem	*Mogelijke oorzaak en oplossing*
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	Greep is omhoog geklapt, greep omlaag klappen.

Receptsuggesties

De aangegeven gaartijden en temperaturen zijn slechts richtwaarden. De gaartijd is afhankelijk van de aard, de grootte en het gewicht van de levensmiddelen. De Werkelijke gaartijd kan afwijken van de aangegeven waarden.

Controleer steeds of de levensmiddelen gaar zijn voor u ze eet. Serveer de gerechten warm.

Controleer met een kookthermometer of een gerecht gaar is.

Maccaronigratin – 4 porties

Ingrediënten

125g	prei, fijn gesneden
150g	maccaroni
2	rode uien, in dunne schijfjes gesneden
1	rode paprika, in kleine stukjes gesneden
15ml (1 lepel)	olijfolie
150ml	natuuryoghurt
150g	roomkaas, vetarm
400g (1 blik)	tomaten, klein gesneden, uitgelekt
60g	cheddarkaas, geraspt
	Zout, zwarte peper (vers gemalen)

Bereiding

1. Verwarm het apparaat voor op 180 ºC/350 ºF.
2. Doe de prei in een pan met kokend water. Even laten koken en afgieten.
3. Doe de macaroni in een pan met kokend gezouten water. 10 tot 12 minuten laten koken en daarna afgieten.
4. Vermeng de uien en de paprika, verhit de olie in een braadpan en laat de groenten 3 tot 4 minuten garen, niet bruinen.
5. Vermeng natuuryoghurt, roomkaas, tomaten en kruiden in een schotel.
6. Voeg de macaroni en de groenten toe en vermeng alles.
7. Lepel het mengsel in een geschikte bakvorm.
8. Bestrooi het geheel met cheddarkaas.
9. 20 tot 30 minuten bakken tot de korst goudbruin is.

Warme appeltaart – 6 porties

Ingrediënten
Bodem

450g	zanddeeg-bakmengsel

Vulling

500g	appels, geschild, ontpit en kleingesneden
5ml (1 theelepel)	kaneel, gemalen
50g	rozijnen
70g	poedersuiker
1 snufje	kruidnagel, gemalen
1 snufje	muskaatnoot, geraspt

Glazuur

1	ei, gemiddelde grootte, geklopt.
20g	poedersuiker

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 ºC/400 ºF.
2. Bereid het deeg voor zoals aangegeven op de verpakking.

3. Neem ¾ van het deeg en rol het uit in een bakvorm (23cm diameter).
4. Maak met de rest van het deeg een rol en snijd deze in 1cm dikke stroken.
5. Vermeng de ingrediënten voor de vulling en verdeel deze op de deegbodem in de bakvorm.
6. Leg de deegstroken in roostervorm over de vulling.
7. Glazuur: deegstroken met ei bestrijken en met suiker bestrooien.
8. 20 tot 35 minuten bakken.

Serveer de warme appeltaart met ijs of slagroom.

Kabeljauw met een krokant laagje: (4 porties)

Ingrediënten:
4 kabeljauwmoten van elk 150 gr, zonder vel
1 vleestomaat
1 middelgrote prei
4 eetlepels gemengde kruiden om te vullen
100 gr geraspte belegen Cheddar kaas

Bereiding:
1. Verwarm de Halogen Oven voor op 200 °C.
2. Dep de vis droog met keukenpapier en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
3. Snijd de tomaat in dunne plakjes. Snijd de prei heel fijn. Leg de tomaatplakken over de dakpansgewijs over de vis en leg de prei daar leg de prei daar bovenop.
4. Strooi en het kruidenmengsel over en dan de gerapste kaas.
5. Bak in de oven gedurende 10 15 minuten, of totdat de groenten zacht is en de vis gaar.

Klassieke Engelse fruitcake: (10 porties)

Ingrediënten:

170 gr	ongezouten boter
170 gr	lichtbruine suiker
4	middelgrote eieren
100 ml	appelsap
170 gr	Sultana rozijnen
170 gr	krenten
250 gr	bloem
55 gr	gemalen amandelen
30 ml	zwarte stroop
5 ml	gemengde kruiden
2,5 ml	gemalen nootmuskaat
2,5 ml	versgemalen kaneel
15 ml	zuiveringszout
55 gr	geroosterd amandelschaafsel
255 gr	gemengd gedroogd fruit, gehakt
30 gr	gehalveerde gekonfijte kersen (bigarreaux)
30- 45 ml	sherry

Bereiding:
1. Verwarm Halogen Oven voor op 140 °C.
2. Roer de boter met de suiker los tot een zacht, romig geheel.
3. Klop de eieren los en voeg het mengsel beetje bij beetje aan de boter toe, blijf steeds goed kloppen.
4. Roer de stroop er door.
5. Zeef de bloem, voeg de droge ingrediënten toe, dan het fruit en roer dit mengsel door het botermengsel. Roer de sherry erdoor en voeg zoveel appelsap toe als nodig om het geheel iets smeuïger te maken.
6. Doe het mengsel in een ingevette, bij voorkeur tulband, cakevorm (25 c. hoog) en

bak de cake in de oven gedurende 45-60 minuten. De cake is gaar wanneer de prikker die u er in steekt er schoon weer uit komt.
7. Laat afkoelen in de cakevorm gedurende 15 minuten en laat hem vervolgens op een rooster verder af te laten koelen.

Gaartijden en temperaturen

De volgende gegevens zijn slechts richtwaarden.

Levensmiddel	**Temperatuur in ºC**	**Gaartijd in minuten**
Kip (1,6kg)	200	70
Kippeborst (350g)	190	20
Kabeljauw (150g)	200	24
Aardappelen (gebraden, klein, twee helften)	200	36
Aardappelen (gebakken, gemiddelde grootte)	200	75
Paprika (gehalveerd)	200	34
Pastinaak (ca. 2 cm stroken)	200	36
Frietjes (diepvries)	200	18
Rundvlees (1kg)	180	75
Yorkshire-pudding (voorbereid)	200	12
Uien (gevierendeeld)	200	60
Uien (klein, ongesneden)	200	60

Technische gegevens

Model	21123
Apparaat	Hetelucht grill
Verbruik	1200 – 1400W
Bedrijfsspanning	220-240V~, 50Hz
Tijdinstelbereik	0 – 60 minuten
Temperatuurinstelbereik	120 – 250 ºC
Diameter, buiten	33 cm
Diepte, binnen	16 cm
Volume	Ca. 12 liter
	CE-conform
	Veiligheidsklasse 1 Het apparaat is uitgerust met een geaarde stekker.

Garantiebepalingen
Uitgesloten van de garantie en aansprakelijkheid zijn alle gebreken die ontstaan door foutieve behandeling, beschadiging, verkalking of reparatiepogingen door derden. Dit geldt ook voor de normale slijtage van de verschillende onderdelen.

GB

Thank you for purchasing the Comfortcook air grill.

The Comfortcook uses technology that cooks using infrared waves from a halogen light source. It cooks 40% faster than a conventional oven, pre-heats more quickly and roasts, bakes, defrosts and grills.

Unlike a microwave, food cooked in this oven is heated evenly without hot and cold spots and without sogginess. It's energy efficient, easy to use and has a self cleaning function.

Faster, quicker, cleaner!

To make the best use of this product and to use it safely, please read these instructions thoroughly and keep for future reference.

Safety Warnings & Advice

For indoor use only.

- Always wear protective, insulated oven gloves or mitts when removing food items or handling the Comfortcook - **THE OVEN GETS VERY HOT**.
- Unplug from the mains power socket when not in use.
- Check the power cord and electric plug for signs of damage before use, do not use if damaged.
- Always use the tongs provided.
- Always use the handle to remove the glass lid from the glass bowl.
- Ensure the Comfortcook is clean and dry before use.
- Keep the Comfortcook out of reach of children and pets.
- Only place food in the Comfortcook before setting the timer or after pre-heating.

WARNING! - Only use on a safe, stable, heat-proof work surface

WARNING! - **DO NOT** touch the hot surfaces. Surfaces remain hot even after the Comfortcook is switched off.

WARNING! - When operating the Comfortcook on a work surface keep the surrounding areas clear and free from clutter. Ensure adequate air space surrounding the Comfortcook for circulation.

DO NOT operate the Comfortcook with other major appliances plugged into the same power socket – there is a risk of fusing the circuit.

DO NOT stare directly into the bulb.

DO NOT move the Comfortcook when in use.

DO NOT immerse the glass lid, power cord or electric plug in water or other liquid.

DO NOT use in a manner other than directed.

DO NOT leave the product unattended whilst in use.

DO NOT place the Comfortcook on or near a hot gas or electric hob or in a heated oven.

DO NOT allow the power cord to hang over the edge of surfaces.

DO NOT allow the power cord to touch any hot surfaces.

DO NOT disassemble or modify the Comfortcook in any way.

DO NOT put oversized food into the Comfortcook; the glass lid must be completely shut.

DO NOT use any accessories other than those supplied with the Comfortcook.

DO NOT cover the Comfortcook when in use.

DO NOT place paper, cardboard, plastic or other flammable materials in the Comfortcook.

DO NOT touch the halogen bulb.

DO NOT attempt to repair the Comfortcook, if necessary contact the Customer Helpline.

DO NOT operate the Comfortcook near where aerosol products are being used.

EXTREME caution must be used when handling or disposing of hot oils or other liquids.

Your Comfortcook

Before use

Thoroughly wash the glass bowl, plastic base, cooking racks and tongs in hot soapy water and allow to dry completely.

Important: DO NOT immerse the glass lid in water or place in a dishwasher.

Once unplugged from the mains power socket, the surface of the glass lid can be carefully wiped clean using a damp cloth or sponge.

All parts must be completely dry before use.

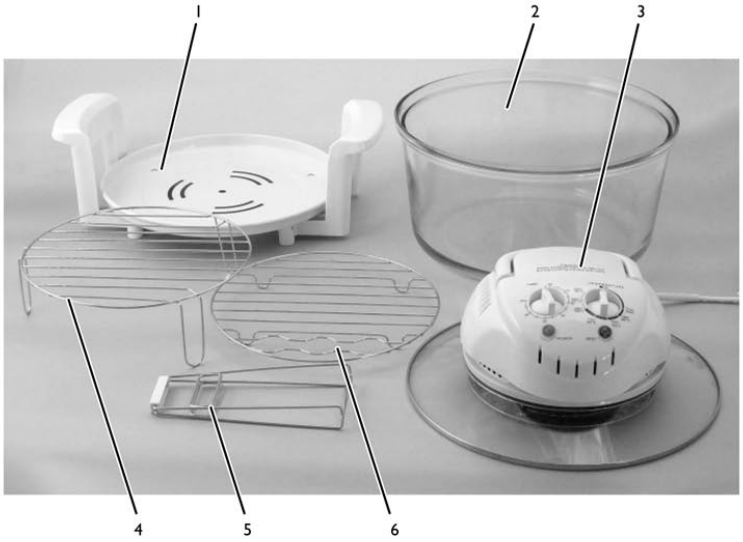
Assemble your Comfortcook

1. Place the plastic base on a stable heatproof surface.

2. Place the glass bowl onto the plastic base.

3. Place the low and high cooking racks into the glass bowl.

4. Place the glass lid on top of the glass bowl. The lid should sit on the inner rim of the bowl.



1. Plastic base
2. Glass bowl
3. Glass lid
4. High cooking rack
5. Tongs
6. Low cooking rack

Using your Comfortcook

First check that:

- The Comfortcook is plugged into an earthed mains power socket (the red power light will be illuminated).
- The power cord is not touching anything hot.
- The Comfortcook is on a stable heatproof surface.
- You have a space cleared to place the glass lid when removed from the Comfortcook.
- You have placed the required cooking rack inside the glass bowl.
- You have oven gloves ready to remove the cooked food.

What cookware items can be used in your Comfortcook? Any oven safe pans, bowels, plates, tin foil etc. that can be used in a conventional oven.

Operation

Setting the temperature Select the required heat setting by turning the temperature control in a clockwise direction (from 20ºC to 250ºC). The Comfortcook will not turn on until the cooking time has been set.

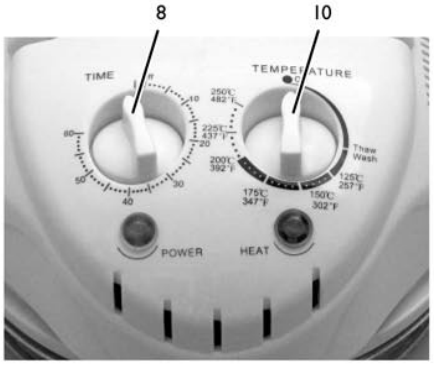
Place the food in the glass bowl, using the cooking rack as required.

Important Note: The handle operates as a safety switch; as soon as it is lifted the Comfortcook will turn off.

The handle **MUST** be flat down in its stored position for the Comfortcook to operate.

Setting the cooking time Select the required cooking time by turning the control in a clockwise direction (from 0 to 60 minutes). Once the time has been set the halogen light will turn on and the green heat light will illuminate.

The halogen light will turn off when the required heat setting has been reached, the halogen light will then turn itself on and off to maintain the set temperature. When the timer control reaches the off position the Comfortcook will turn itself off.



8. timer
10. temperature setting

Using your Comfortcook

Pre-heating

If pre-heating is required, set the required temperature and set the time control to 10 minutes. Once the temperature has been reached the Halogen light will turn off, the food can now be placed in the glass bowl and the correct cooking time can be set.

Caution: Take care the Comfortcook will be hot.

Important Note: The time control **MUST NOT** be turned backwards (anticlockwise) this may damage the timer. Take care to set the correct time required. If the time set is longer than required, turn the Comfortcook off and wait for the timer to naturally count down to the time you require.

Warning: DO NOT touch the surface of the Comfortcook – it will get extremely hot when in use and will remain hot for some time after.

When removing the glass lid always use the handle as this will operate the safety switch and turn the Comfortcook off. The Comfortcook will be very hot; it is strongly recommended that oven gloves be used when removing the glass lid.

Thaw setting

The Comfortcook has a thaw setting which is a low temperature that should be used to defrost foods.

Important Note: Always ensure food is adequately thawed before cooking.

Cooking

The cooking time depends on the size and weight etc. of the food to be cooked. Most meat, for example comes with a recommended cooking time, these times should be used as a guide as the Comfortcook cooks faster than conventional ovens, so you may need to allow less time to cook the food. For guidance, refer to the ‘Cooking times’ table on page 6.

To ensure the food is cooked use a cooking thermometer or pierce the food with a fork or skewer to check for uncooked juice on meats, poultry etc. When cooking vegetables check for tenderness.

Moisture may build up inside the Comfortcook when cooked food is not removed soon after cooking time has expired. The steam/moisture build-up can be avoided by removing the food as soon as it is cooked.

Use the tongs provided to lift out the cooking racks.

Always ensure food is piping hot inside before serving.

Cooking times

Comfortcook cooking times

Food	Temperature	Time
Roast Chicken (1.6kg)	200ºC	70 min
Roast Beef (1kg)	180ºC	75 min
Cod Steak (150g)	200ºC	24 min
Chicken Breast (350g)	190ºC	20 min
Peppers (halved)	200ºC	34 min
Onion (whole, small)	200ºC	60 min
Potatoes (roast, small, cut in two)	200ºC	36 min
Parsnips (strips – 2cm diameter)	200ºC	36 min
Potato (baked, medium size)	200ºC	75 min
Onion (quarter)	200ºC	60 min
Yorkshire pudding (ready made)	200ºC	12 min
Oven Chips (frozen)	200ºC	18 min

Suggested recipe ideas

The following recipe temperatures and cooking times are for guidance only; timings may vary according to the weight of the food and individual taste.

Always ensure food is piping hot before serving.

Baked crumb-toped Cod

Ingredients (serves 4):
4 x 150g skinless firm white cod steaks
1 beef steak tomato
1 medium leek
4 tablespoons stuffing mix
100g grated mature Cheddar cheese

Method:
1. Pre-heat the Comfortcook to 200ºC (400ºF).
2. Wash and pat dry the fish steaks and place on a baking sheet lined with baking paper.
3. Thinly slice the tomato. Trim and shred the leek. Arrange the sliced tomato over the fish so they overlap and then pile on the leek.
4. Sprinkle over the stuffing mix, and top with the cheese.
5. Bake in the Comfortcook for 10 – 15 minutes or until tender and cooked through.

Macaroni Bake

Ingredients (serves 4):
125g leeks, thinly sliced
150g macaroni
2 red onions, finely sliced
1 pepper, finely chopped
15ml table spoon olive oil
150ml carton natural yogurt
150g light cream cheese
400g can chopped tomatoes, drained
Salt and freshly ground black pepper
65g Cheddar cheese, grated

Method:
1. Pre-heat the Halogen Oven to 180ºC (350ºF).
2. Put the leeks into a saucepan of boiling water. Bring back to the boil and drain.
3. Cook the macaroni in a large pan of boiling salted water for 10 – 12 minutes and drain.
4. Mix together the onions and peppers. Heat the oil in a large frying pan and fry for 3 – 4 minutes until softened but not brown.
5. In a bowl, mix together the yogurt, cream cheese, tomatoes and seasoning. Mix in the macaroni and the vegetables.
6. Put into a suitable (oven safe) dish and sprinkle with grated cheese. Bake for 20 – 30 minutes until golden.

Open Apple Pie

Ingredients (serves 6):
Base: 450g shortcrust pastry mix
Filling: 500g Bramley apples, peeled, cored and chopped
1 pinch ground cloves
5ml teaspoon ground cinnamon
1 pinch freshly grated nutmeg
50g raisins
70g caster sugar
Top: 1 medium size egg, beaten
20g caster sugar

Method:
1. Pre-heat the Halogen Oven to 200ºC (400ºF).
2. For the pastry base: make up the pastry as per the pack instructions, use ¾ to line a 23cm pie dish. Cut the remaining rolled pastry into strips 1cm wide.
3. For the filling: Combine together all the filling ingredients and pile into the pastry-lined pie dish.
4. To top: Top with the pastry strips to form a lattice. Glaze with a little of the egg and sprinkle sugar over the top.
5. Cook for 25 – 35 minutes in the Halogen Oven.
6. Serve immediately with ice cream or cream.

Classic English Fruit Cake

Ingredients (serves 10):
170g unsalted butter
170g light brown sugar
4 medium sized eggs
100ml apple juice
170g sultanas
170g raisins
170g currants
250g plain flour
55g ground almonds
2 x 15ml tablespoons black treacle
1 x 5ml teaspoon mixed spice
½ x 5ml teaspoon grated nutmeg
½ x 5ml teaspoon freshly ground cinnamon
1 x 15ml table spoon bicarbonate of soda
55g toasted flaked almonds, chopped
255g mixed dried fruit, chopped
30g glacé cherries, halved
2 – 3 x 15ml tablespoons sherry

Method:
1. Pre-heat the Halogen Oven to 140ºC (290ºF).
2. Whisk the butter and sugar together until light and fluffy.
3. Beat the eggs and add to the butter, a little at a time, beating well between each addition.
4. Stir in the treacle.

5. Sift the flour and dry ingredients together, add the fruit and stir into the butter mixture. Stir in the sherry and add just enough apple juice to moisten.

6. Turn the mixture into a deep, 25cm (9 inch) prepared cake tin (ideally a ring shaped tin) and bake in the Halogen Oven for 45 minutes – 1 hour. If cooked, a skewer will come out clean, when inserted into the middle of the cake.

7. Leave to cool in the tin for 15 minutes before lifting onto a wire rack to cool.

Cleaning & Care

Caution: DO NOT attempt to wash the glass bowl or lid until they cool down to room temperature. If cold water is poured on the glass while it is still hot, it could crack or break the glass.

Self-cleaning - 'Wash'

The Comfortcook has a special self-cleaning setting 'Wash' on the temperature control, which should be used to wash the glass bowl:

1. Remove any food and drain away any fat from the glass bowl.

2. Allow the Comfortcook to cool.

3. Add approximately 1.5cm of cold water into the glass bowl with a squirt of washing up liquid. Replace the glass lid and turn the temperature control to 'Wash'.

4. Set the time control to 10 - 15 minutes, depending on how dirty the glass bowl is.

The combination of the heat, the swirling motion caused by the fan and the washing up liquid will clean the glass bowl quickly and efficiently.

The cooking racks can be left in the glass bowl when cleaning to soften any stuck on deposits.

5. Allow the Comfortcook to cool.

6. You may need to use a washing up brush to remove stubborn deposits before rinsing and wiping dry.

General Cleaning and Care

Before cleaning ensure the Comfortcook is turned off, unplugged from the mains and cool.

All parts, EXCEPT the glass lid and the plastic base are dishwasher safe.

DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads on the metal or plastic surfaces.

The outer surface of the glass lid should only be wiped clean with a damp cloth.

Warning: When hot, do not place the glass lid on or close to any flammable or combustible items. It may cause fire or explosion.

Guarantee

This product is unconditionally guaranteed for one year against all defects of workmanship and materials. This guarantee does not affect your statutory rights.

Technical Information

Glass bowl external diameter	33cm
Glass bowl internal depth	16cm
Glass bowl volume	12 Litres
Power consumption	1300W
Power supply	220-240V~50Hz AC

Disposal and the environment

This product is covered by the waste electrical and electronic equipment (WEEE) regulations. It should not be discarded with normal household waste, but taken to your local collection centre for recycling. For further information, please contact the local authority or approved disposal agency.

DE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir freuen uns, dass Sie sich für das Gerät Comfortcook entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für folgende Aufgaben bestimmt:
- Lebensmittel auftauen, garen, dünsten und backen.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung konzipiert. Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung:

Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie sie aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen und Sachschäden zu vermeiden.

Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Sicherheit

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder niemals unbeaufsichtigt elektrische Geräte benutzen oder damit spielen.
- Personen, die aufgrund ihrer geistigen und körperlichen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit nicht in der Lage sind, das Gerät zu benutzen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen oder müssen vorher mit dem Gerät vertraut gemacht werden.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.

Brandgefahr

- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder leicht entzündlichen Materialien verwenden.
- Achten Sie darauf, dass Speisen nicht das Heizelement im Deckel berühren. Im Brandfall den Netzstecker ziehen, das Gerät mit einer feuerfesten Decke oder nassen Tüchern abdecken. Das Gerät nicht mehr verwenden und entsorgen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Stellen Sie den heißen Deckel auf einer ebenen, hitzebeständigen Unterlage ab.
- Brennbare Materialien wie Karton, Papier oder Plastik nicht in das Gerät legen.
- Um eine Brandgefahr zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden.
- Im Brandfall nicht den Deckel abnehmen. Ziehen Die den Netzstecker und das Gerät mit einer feuerfesten Decke abdecken. Gerät nicht mehr verwenden und entsorgen.

Verbrühungsgefahr

- Den Deckel beim Abnehmen vom Körper weg halten, um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden.

Verbrennungsgefahr

- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch nach dem Abschalten noch einige Zeit heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe, wenn Sie das Gerät tragen oder den Deckel öffnen.
- Die Metallteile des Gerätes werden sehr Heiß. Verwenden Die Topfhandschuhe oder den mitgelieferten Greifer, wenn Sie Speisen entnehmen.

Stromschlaggefahr

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Teile des Gerätes fehlen oder das Gerät beschädigt ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht ins Wasser fallen oder nass werden kann.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose (230V/ 50 Hz) mit Fehierschutz-Schalter an.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Hitze, öl und scharfen Kanten. Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel umgehend durch ein Original-Netzkabel ersetzen. Wenden Sie sich dazu an den Kundenservice.
- Ziegen Sie immer am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel, um das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel. Das Netzkabel könnte beschädigt werden und/oder reißen und das Gerät könnte herunterfallen.

Gesundheitsspezifische Sicherheitshinweise

- Um gesundheitliche Beeinträchtungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät gründlich nach jeder Anwendung (siehe Abschnitt Gerät reinigen).

Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Oberfläche.
- Das Gerät nicht verschieben, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät mit ausreichenden Abstand zu anderen Gegenständen auf.
- Legen sie keine Gegenstände auf oder unter das Gerät.
- Verwenden Sie den Deckel ausschließlich zusammen mit der Glasofenschale.
- Den Deckel immer am Griff hochheben.
- Das Netzkabel so verlegen, dass es keine heißen Oberflächen oder Gegenstände berührt.
- Das Gerät nicht im Backofen, auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle betreiben.

Umgebungsbedingungen

- Lagern Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von offenem Feuer oder Wärmequellen wie zum Beispiel Herdplatten, Öfen, etc.
  Schützen Sie das Gerät vor Spritz- und Tropfwasser.

Schäden am Gerät

- Sollte das Gerät defekt sein, versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice (siehe Abschnitt Kundenservice).
- Sollte Flüssigkeit in den Deckel des Gerätes gelangt sein oder wurde das Gerät anderweitig beschädigt, muss es durch den Kundenservice überprüft werden. Wenden Sie sich an den Kundenservice (siehe Abschnitt Kundenservice).

Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht, wenn Sie sich von ihm trennen möchten. Das Gerät gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einer öffentlichen Sammelstelle.

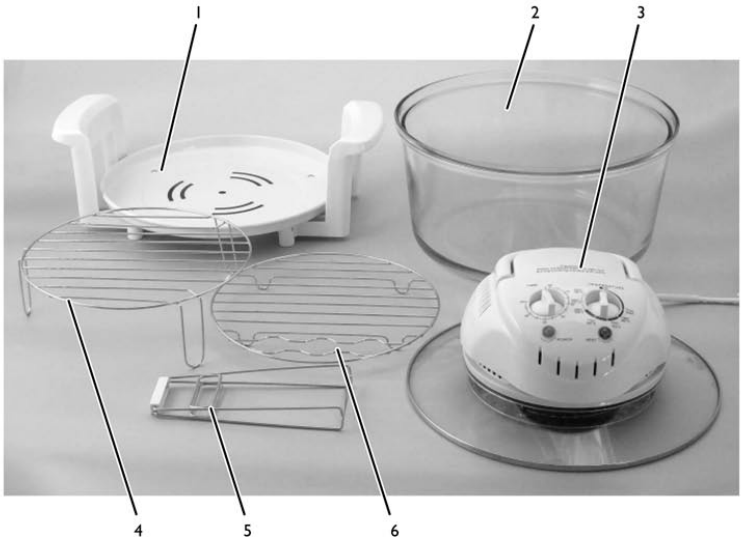
Entsorgung elektrischer/elektronischer Geräte nach dem Elektro- Gesetz

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Bitte erfragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Verpackung entsorgen
Das Verpackungsmaterial ist teilweise wieder verwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu. Entsorgen Sie sie an einer öffentlichen Sammelstelle. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Lieferumfang:

Heißluft Halogen Oven mit Zubehör.



1 Standfuß mit Kunststoffgriffen für Glasofenschale
2 Glasofenschale
3 Deckel mit Zeit- , Temperaturregler, integriertem Heizelement und Netzkabel
4 Speisengitter hoch
5 Greifer
6 Speisengitter niedrig

Vorbereitungen treffen

Bevor Sie das Gerät verwenden, müssen Sie:
- Das Gerät auspacken und auf Transportschäden prüfen
- Das Gerät und Zubehör reinigen.

Gerät auspacken

- Erstickungsgefahr durch Folien und Beutel. Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten.
- Packen Sie das Gerät und das Zubehör aus. Prüfen Sie den Inhalt anhand des Lieferumfangs (siehe Abschnitt Lieferumfang) auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden.
- Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Kundenservice.

Gerät vor Erstverwendung reinigen

Gesundheitsschäden durch Verunreinigung. Geräteteile gründlich reinigen. Geräteteile könnten mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein.

Sachschaden durch falschen Umgang mit dem Gerät! Standfuß (2) und Deckel (3) sind nicht spülmaschinengeeignet.

1. Standfuß (1), Glasofenschale (2) und Zubehörteile (4, 5, 6) mit mildem Spülmittel und warmen Wasser gründlich reinigen.
2. Den Glasrand des Deckels (3) mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Alle Geräteteile vollständig trocknen lassen.

Glasofenschale (2) und Zubehörteile (4, 5, 6) sind spülmaschinengeeignet.

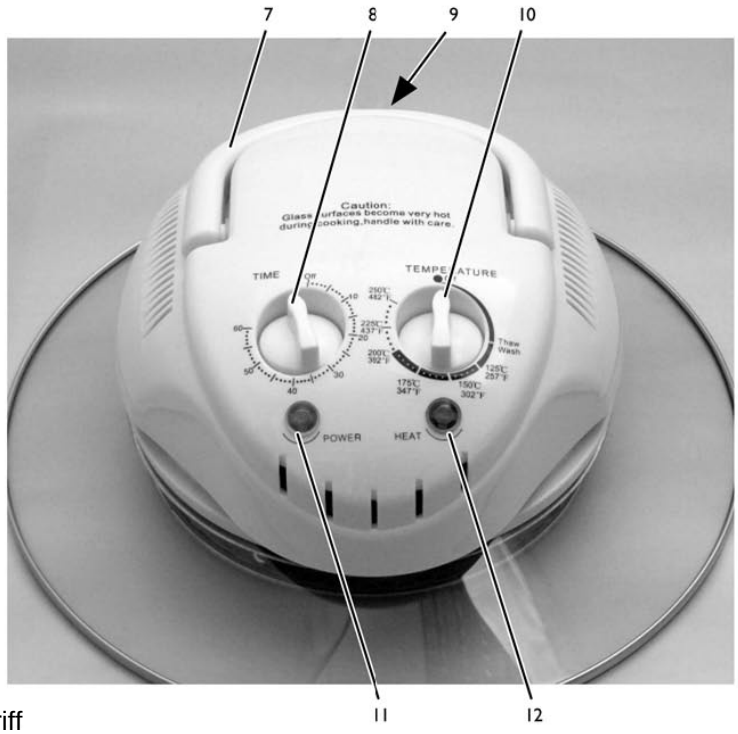
Gerät zusammensetzen

1. Standfuß (1) auf eine ebene, feste und hitzebeständige Oberfl äche stellen.
2. Glasofenschale (2) in den Standfuß stellen.
3. Speisengitter (4, 6) in die Glasofenschale einsetzen. Bei Bedarf das Speisengitter mit dem Greifer (5) einsetzen.
4. Deckel (3) vorsichtig auf die Glasofenschale setzen.

Gerät bedienen

Brandgefahr! Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.

Bevor Sie das Gerät benutzen stellen Sie sicher:
- dass das Gerät auf einer festen, ebenen und hitzebeständigen Oberfl äche steht.
- dass das Netzkabel keine heißen Oberfl ächen oder Gegenstände berühren kann.
- dass die Glasofenschale (2) korrekt im Standfuß (1) steht.
- dass das gewünschte Speisengitter (4, 6) eingesetzt ist.
- dass Sie nur feuerfestes Kochgeschirr verwenden (z. B. aus Glas, Keramik oder Metall).



7 Griff
8 Zeitregler
9 Sicherheitsschalter
10 Temperaturregler
11 Betriebskontrollleuchte
12 Heizkontrollleuchte

Gerät ein- und ausschalten

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Tragen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie mit dem Gerät hantieren.

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter (9) ausgerüstet. Das Gerät schaltet sich nur ein, wenn der Griff heruntergeklappt ist. Sobald der Griff angehoben wird, schaltet das Gerät ab. Mit dem Temperaturregler (10) schalten sie das Gerät ein oder aus und stellen die Temperatur ein. Solange das Heizelement im Deckel (3) heizt, leuchtet die Heizkontrollleuchte (12).

Mit dem Zeitregler (8) stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Solange das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Betriebskontrollleuchte (11).

Garzeit einstellen

Sachschaden durch falschen Umgang mit dem Gerät! Drehen Sie den Zeitregler (8) nur im Uhrzeigersinn. Die Mechanik des Zeitreglers kann zerstört werden, wenn Sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Mit dem Zeitregler (8) können Sie eine Garzeit zwischen 0 und 60 Minuten einstellen.
1. Drehen Sie den Zeitregler (8) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich aus.

Temperatur einstellen

Mit dem Temperaturregler (10) können Sie eine Temperatur zwischen 125 und 250 °C einstellen.
1. Drehen Sie den Temperaturregler (10) auf die gewünschte Temperatur.

Das Heizelement heizt solange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, dann schaltet sich das Heizelement automatisch ab. Sinkt die Temperatur im Gerät, schaltet sich das Heizelement wieder ein.

Auftauen einstellen

Lebensmittelvergiftung! Gefrorene Lebensmittel vor dem Garen vollständig auftauen lassen.

Das Gerät ist mit einer Auftaufunktion ausgestattet. Die Auftaufunktion stellen sie mit dem Temperaturregler (10) ein.

1. Drehen sie den Temperaturregler (10) auf die Einstellung Thaw.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.

Gerät reinigen und lagern

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!
Das Gerät immer vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen.

Gerät reinigen

Stromschlaggefahr! In den Gerätedeckel darf keine Flüssigkeit gelangen. Flüssigkeit, die in den Gerätedeckel eindringt, kann einen Kurzschluss verursachen und das Gerät in Brand setzen oder, wie Benzin, sich selbst entzünden.

Vor allen Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen und Gerät ausschalten.

Sachschaden durch falschen Umgang mit dem Gerät! Standfuß (2) und Deckel (3) sind nicht spülmaschinengeeignet. Keine aggressiven Scheuermittel verwenden.

- Reinigen Sie den Standfuß (1) und den Deckel (3) mit einem weichen, leicht angefeuchtetem Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen Spülmittel, keine Lösungsmittel verwenden.
- Reinigen Sie die Glasofenschale (3) und die Zubehörteile (4, 5, 6) aus hygienischen Gründen nach jeder Verwendung (siehe Abschnitt Gerät vor Erstanwendung reinigen und Abschnitt Selbstreinigungsfunktion).

Gerät lagern

Brandgefahr durch heiße Geräteteile!
Das Gerät immer vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es lagern.

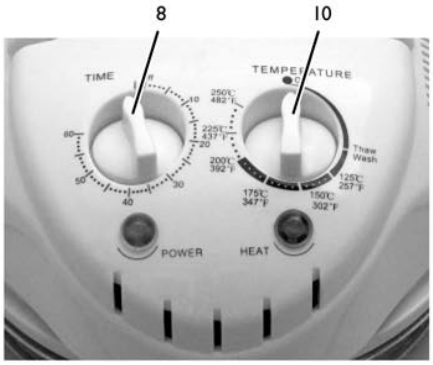
- Bevor Sie das Gerät und die Zubehörteile wegpacken, muss das Gerät und die Zubehörteile vollständig abkühlen.
- Das Gerät und die Zubehörteile vollständig trockenen lassen.
- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort.

Selbstreinigungsfunktion

Das Gerät ist mit einer Selbstreinungsfunktion ausgestattet. Benutzen Sie diese Funktion, um die Glasofenschale (2) zu reinigen.

Selbstreinigung einstellen

Sachschaden durch falschen Umgang mit dem Gerät!
Glasofenschale abkühlen lassen, bevor Sie kaltes Wasser einfüllen. Ein zu großer Temperaturunterschied kann zu Sprüngen im Glas führen.



1. Speisen herausnehmen und Fett abgießen.
2. Glasofenschale (2) ca. 15 cm mit kaltem Wasser füllen und einen Spritzer Spülmittel ins Wasser geben.
3. Deckel (3) auf die Glasofenschale setzen.
4. Netzstecker anschließen.
5. Temperaturregler (10) in die Stellung Wash drehen.
6. Zeitregler (8) auf die gewünschte Zeitdauer einstellen.

Hartnäckige Verschmutzungen können Sie mit einer Spülbürste entfernen.
Speisengitter können während der Selbstreinigung in der Glasofenschale bleiben.

Problem beheben

Problem	**Mögliche Ursache und Lösung**
Gerät schaltet nicht ein.	Griff ist hochgeklappt. Griff herunterklappen. Gerät defekt – Kundenservice kontaktieren (siehe Abschnitt Kundenservice).

Rezeptvorschläge

Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind lediglich Richtwerte. Die Garzeit hängt von der Art, Größe und Gewicht des Lebensmittels ab. Die tatsächliche Garzeit kann von den angegebenen Werten abweichen.

Stellen Sie sicher, dass die Speisen gar sind, bevor Sie sie verzehren. Servieren Sie die Speisen heiß.

Überprüfen Sie mit einem Kochthermometer, ob eine Speise gar ist.

Makkaroniaufl auf - 4 Portionen

Zutaten

125 g Lauch, fein geschnitten
150 g Makkaroni
2 rote Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
1 rote Paprika, in kleine Stücke geschnitten
15 ml (1 Löffel) Olivenöl
150 ml Naturjoghurt
150 g Rahmkäse, fettarm
400 g (1 Dose) Tomaten, klein geschnitten, abgetropft
60 g Cheddarkäse, gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

1. Gerät auf 180 °C/350 °F vorheizen.
2. Lauch in einen Kochtopf mit kochendem Wasser geben. Aufkochen lassen und abschütten.
3. Makkaroni in einen Kochtopf mit kochendem Salzwasser geben. 10 bis 12 Minuten kochen lassen und danach abschütten.
4. Zwiebeln und Paprika vermengen, Öl in einer Bratpfanne erhitzen und 3 bis 4 Minuten dünsten, nicht bräunen.
5. Naturjoghurt, Rahmkäse, Tomaten und Gewürze in einer Schüssel vermengen.
6. Makkaroni und Gemüse dazugeben und alles vermengen.
7. Alles in eine geeignete Aufl aufform füllen.
8. Cheddarkäse darüber streuen.
9. 20 bis 30 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Heißer Apple Pie - 6 Portionen
Zutaten

Boden
450 g Mürbeteig-Backmischung

Belag
500 g Äpfel, geschält, entkernt und klein geschnitten
5 ml (1 Teelöffel) Zimt, gemahlen
50 g Rosinen
70 g Streuzucker
1 Prise Gewürznelken, gemahlen
1 Prise Muskatnuss, gerieben

Glasur
1 Ei, mittelgroß, geschlagen
20 g Streuzucker

Zubereitung
1. Gerät auf 200 °C/400 °F vorheizen.
2. Mürbteig gemäß Packungsbeilage zubereiten.
3. 3/4 des Teigs abnehmen und in einer Backform (23 cm Durchmesser) ausrollen.
4. Den Rest des Teigs zu einer Rolle formen und in 1 cm breite Streifen schneiden.
5. Zutaten für den Belag vermengen und auf dem Teigboden in der Backform verteilen.
6. Teigstreifen in Gitterform über den Belag legen.
7. Glasur: Teigstreifen mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen.
8. 20 bis 35 Minuten backen.

Servieren Sie den heißen Apple Pie mit Eis oder Sahne.

Garzeiten und Temperaturen

Die folgenden Angaben sind lediglich Richtwerte.

Lebensmittel Temperatur	**in °C**	**Garzeit in Minuten**
Hähnchen (1,6 kg)	200	70
Hähnchenbrust (350 g)	190	20
Dorschfilet (150 g)	200	24
Kartoffeln (gebraten, klein, zwei Hälften)	200	36
Kartoffel (gebacken, mittlere Größe)	200	75
Paprika (halbiert)	200	34
Pastinake (ca. 2 cm Streifen)	200	36
Pommes Frites (tiefgekühlt)	200	18
Rindfl eisch (1 kg)	180	75
Yorkshire Pudding (vorbereitet)	200	12
Zwiebel (in Viertel geschnitten)	200	60
Zwiebel (klein, ungeschnitten)	200	60

Technische Daten

Modell	21123
Gerät	Comfortcook
Leistungsaufnahme:	1200 – 1400 W
Betriebsspannung:	220 – 240 V~, 50 Hz
Zeitbereich	0 – 60 Minuten
Temperaturbereich	125 – 250 °C
Durchmesser, außen	33 cm
Tiefe, innen	16 cm
Volumen:	ca. 12 Liter

Garantiebestimmungen

Von der Garantie und Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung, Verkalkung oder Reparaturversuche durch Dritte entstehen.
Dies gilt auch für den normalen Verschleiß der einzelnen Bauteile.

Recepten Comfortcook

VOORGERECHTEN:

Knoflookbrood met gekaramelliseerde ui: (4 porties)

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd: 6 tot 7 minuten

Ingrediënten:
- 1 Frans stokbrood
- ½ kop boter op kamertemperatuur
- 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
- 2 teentjes knoflook, gepeld en fijngehakt
- 1 theelepel suiker
- zout en peper naar smaak
- 1 middelgrote ui
- olijfolie

Bereiding:
1. Snij de ui in dunne ringen
2. Doe voldoende olijfolie onderin de Halogeen ovenschaal om te zorgen dat de ui niet vastplakt en voeg de ui toe.
3. Verhit tot 200 °C tot de uien goudbruin kleuren en strooi de suiker over de ui. Haal de ui uit de oven wanneer de suiker gesmolten is.
4. Snijd het stokbrood in schuine plakken van ongeveer 2½ cm dikte.
5. Roer de boter zacht en roer de Parmezaanse kaas, knoflook, zout en peper er goed door. Smeer dit mengsel op een zijde van de broodplakken.
6. Zet het rooster in de glazen ovenschaal. Leg 7 tot 8 plakken brood met daarop wat gekaramelliseerde ui op het rek. Stel de oven in op 220 °C en bak gedurende 6 tot 7 minuten tot het brood goudbruin kleurt. Herhaal dit met de resterende plakken brood.

Pittige kipvleugeltjes: (6 porties)

Marinade: 30 minuten voordat u gaat bereiden
Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:
- 12 kipvleugels
- Marinade:
- ½ kop sojasaus
- ½ kop plantaardige olie
- 1 eetlepel chili-olie
- 1 grote teen knoflook, fijngehakt

Bereiding:
1. Maak de marinade door sojasaus, plantaardige olie, chili-olie en knoflook in een grote kom te mengen. Voeg de kipvleugels toe en zorg dat ze goed onder marinade liggen. Dek af en zet weg in de koelkast gedurende minstens 30 minuten.
2. Zet de beide rekken in de glazen ovenschaal. Leg de kipvleugels direct uit de marinade op de rekjes, de ene helft op het bovenste rek en de andere helft op het onderste rek. Stel de temperatuur in op 230 °C en bak de vleugeltjes gedurende 10 minuten.
3. Neem de vleugels van het bovenste rek weg en laat de vleugels op het onderste rek nog 10 extra minuten bakken. Direct serveren.

Gebakken Camembert met vijgenchutney: (2 porties)

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Bereidingstijd: 10-30 minuten

Ingrediënten:
- 1 vijg, in stukjes gesneden
- 1 appel, ontdaan van klokhuis en in stukjes gesneden
- 2 plakken pancetta, fijngesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 sinaasappel, alleen schil en sap
- ½ glas rode wijn
- 1 eetlepel bruine suiker
- 75 gr camembert

Bereiding:
1. Bak voor de chutney de vijg, appel en pancetta in de olijfolie gedurende 3-4 minuten, totdat alles zacht is. Gebruik hiervoor een steelpannetje op een gaspit of elektrische kookplaat.
2. Voeg de overige ingrediënten toe en laat nog 3-4 minuten sudderen.
3. Zet de Halogeen oven aan op 200 °C.
4. Steek met een middelgroot vormpje een cirkel uit de camembert. Plaats deze cirkel in een bakschaaltje van hetzelfde formaat.
5. Bak de camembert ongeveer 20-30 minuten.
6. Serveer met de chutney.

Knoflookpaddestoelen: (4 porties)

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:
- 2 kleine citroenen
- 20 platte, zwarte champignons
- olijfolie

Voor de knoflookboter:
- 100 gr verse broodkruim
- 1 flinke bos peterselie
- 4 teentjes knoflook
- 100 gr gesmolten boter

Bereiding:
1. Zet de Halogeen oven aan op 200 °C. Haal de schil van de citroenen af en zet deze apart. Haal de paddestoelstelen van de hoeden af en plaats de hoeden op een rooster.
2. Besprenkel iedere champignon met wat olijfolie en citroensap.
3. Bak ze in 30 minuten goed gaar. Haal ze uit de oven en laat ze op het rek afkoelen.
4. Doe ondertussen het broodkruim in de keukenmachine, maak de knoflook schoon en hak de teentjes fijn. Hak de citroenschil grof. Voeg de knoflook en de citroenschil samen met de peterselie toe aan het broodkruim.
5. Meng goed door elkaar, het broodkruim zal mooi groen kleuren, maar roer niet te lang anders wordt het mengsel papperig.
6. Vul iedere champignon met dit mengsel en druk zachtjes aan met de vingers. Doe wat gesmolten boter op iedere champignon. Stel de oven in op 230 °C en zet het rek bovenin.
7. Bak gedurende 10 minuten tot het broodkruim bruin begint te kleuren. Bak ze indien nodig even af onder de hete grill. Direct serveren.

Paprika's gevuld met Halloumi kaas: (4 porties)

Halloumi is een verse witte kaas van geiten- of schapenmelk, vergelijkbaar met fetakaas.

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten:
- 4 rode paprika's
- 1 pot gemarineerde champignons (inhoud 290 gr)
- 50 gr couscous
- 100 ml hete groentebouillon
- 250 gr halloumikaas, in blokjes
- 2 eetlepels gehakte verse peterselie
- gemengde sla en knoflookbrood als bijgerechten

Vol heerlijke smaken en texturen zijn deze gevulde paprika's ideaal als avondmaaltijd of als onderdeel van een buffet.

Bereiding:
1. Zet de Halogeen oven aan op 200 °C. Snijd de paprika's in de lengte in tweeën en verwijder de zaadjes. Leg de halve paprika's op een vel bakpapier. Laat de champignons uitlekken, bewaar de olie uit de pot – sprenkel een eetlepel van deze olie over de paprika's en bestrooi ze dan met zout en peper. Laat ze gedurende 20-25 minuten blakeren totdat ze zacht zijn.
2. Doe de couscous in een kom en schenk de hete bouillon erbij. Laat 5 minuten wellen en maak de couscous dan met een vork los en roer de champignons er door, evenals de

halloumi en de peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel dit mengsel over de paprikahelften. Zet de halve paprika's nog een kwartiertje in de oven totdat de kaas goudbruin wordt. Serveer de paprika's warm met de gemengde sla en het knoflookbrood.

HOOFDGERECHTEN:

Chili con Carne: (6-8 porties)

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd: 20-25 minuten

Ingrediënten:
- 4 vleesburgers
- 2 blikken (elk 400 gr) gepureerde tomaten
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 blik (225 gr) rode kidney bonen
- 60 gr vetloze geraspte cheddar kaas
- komijn, chilipoeder
- uipoeder
- zout en peper

Bereiding:
1. Laat diepvriesburgers eerst ontdooien voor gebruik. Snijd ze dan in blokjes van ongeveer ½cm.
2. Spuit anti-aanbak spray of plantaardige olie in de glazen ovenschaal. Doe de vleesblokjes en de uisnippers in de schaal en bak 5-8 minuten op 200 °C.
3. Voeg de tomaat toe, roer de bonen er door, kruid naar smaak met komijn, zout en peper, chilipoeder en uipoeder en bak nogmaals 5-8 minuten op 165 °C.
4. Verlaag de temperatuur tot 120 °C en laat nog 10 minuten sudderen.

Gegrilde entrecote: (4 porties)

Voorbereidingstijd: 1 minuut
Bereidingstijd:
Rood: 8-10 minuten
Medium: 10-12 minuten
Doorbakken: 12-14 minuten

Ingrediënten:
- 1 entrecote van ± 5 cm dik of 2 stuks van ± 2½ cm dik
- 2 teentjes knoflook, schoongemaakt en gekneusd
- zout en peper naar smaak

Bereiding:
1. Wrijf beide zijden van de entrecote in met knoflook. Bestrooi met peper en zout en zet apart.
2. Gebruik het hoge rooster zodat de entrecote bovenin de glazen schaal van de oven geplaatst wordt. Stel de temperatuur in op 240 °C en leg het vlees op het rooster. Gril het vlees minstens 8 minuten tot de gewenste gaarheid.

Gebakken lamsbout met munt: (8 porties)

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd:
Rood: 25 minuten per 450 gr
Medium: 30 minuten per 450 gr
Doorbakken: 35 minuten per 450 gr

Ingrediënten:
- 1 lamsbout
- 2 teentjes knoflook, schoongemaakt en gekneusd
- 1 eetlepel verse rozemarijn, gehakt
- muntblaadjes
- zout en peper naar smaak

Bereiding:
1. Snijd alle overtollig vet van de lamsbout en wrijf de bout in met de knoflook. Kruid de bout vervolgens met de rozemarijn, de gehakte muntblaadjes, zout en peper.
2. Plaats het hoge rooster in de glazen ovenschaal en leg de lamsbout daarop. Rooster de bout gedurende 25-30 minuten op 200 °C. Rol de bout vervolgens in aluminiumfolie en rooster tot de gewenste gaarheid is bereikt.

Stevig ontbijt: (4 porties)

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd: 12-15 minuten

Ingrediënten:
- 4 eieren
- 8 plakjes bacon
- 4 sneetjes brood
- tomaten
- rösti
- olijfolie

Bereiding:
1. Stel de temperatuur in op 175 °C. Plaats het rooster in de glazen ovenschaal. Leg hier de plakjes bacon op.
2. Bak de bacon uit in 6 minuten en plaats vervolgens het hoge rek in de oven.
3. Zorg ervoor dat de eierschalen geheel intact zijn. Plaats de eieren op het hoge rek en kook ze in 6 minuten om zacht gekookt te worden en voeg daar nog 4 minuten aan toe wanneer u de eieren liever hardgekookt hebt.

4. Toast de sneetjes brood op het hoge rek, gedurende 1 minuut aan beide zijden.
5. De tomaten dient u in een aparte koekenpan te bakken met een scheutjes olijfolie.

Feestelijk Kalkoengebraad: (8 porties)

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd: 2-2½ uur

Ingrediënten:
- 1 kalkoen van ongeveer 4 kg
- ¼ kop olijfolie
- zout en peper naar smaak

Bereiding:
1. Spoel de kalkoen onder koud stromend water af en dep droog. Verwijder eventueel aanwezige organen of resten en overtollig vet. Zet de kalkoen apart.
2. Zet het rooster in de glazen ovenschaal. Stel de temperatuur in op 240 °C en leg de kalkoen direct op het rek.
3. Bedruip de kalkoen iedere 20 minuten met boter of olie (om zo de natuurlijke vleessappen te behouden). Mocht de kalkoen tegen de zijkanten van de ovenschaal aankomen, keer de kalkoen dan na een uur. Als de kalkoen te bruin kleurt, bedek hem dan met aluminiumfolie dat u vastprikt met behulp van houten cocktailprikkers of tandenstokers.

Aardappeltjes, gebakken in ganzenvet: (4 porties)

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Bereidingstijd: 1 uur

Ingrediënten:
- 1 kg aardappelen
- 1 pot/blik ganzenvet

Bereiding:
1. Zet de Halogeen oven aan op 200 °C.
2. Schil de aardappelen en snijd ze in tweeën of in drieën, afhankelijk van de maat.
3. Doe de aardappelen in een grote pan met ruim voldoende koud water en een flinke snuf zout. Breng aan de kook en laat 3-4 minuten koken. Laat de aardappelen vervolgens uitlekken in een vergiet.
4. Verwarm het ganzenvet in de oven en smeer de aardappelen er mee in. Leg de aardappelen vervolgens op het rooster en controleer of er overal ganzenvet zit. Keer de aardappelen iedere 10 minuten om te voorkomen dat ze vast gaan zitten en bak ze gedurende 30 minuten. Direct serveren

Cottage Pie: (6 porties)

Voorbereidingstijd: 25 minuten
Bereidingstijd: 1 uur en 40 minuten

Ingrediënten:
Voor het vlees:
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 flinke ui, gesnipperd
- 2 stengels bleekselderie, fijngesneden
- 2 wortelen, in blokjes
- 3 teentjes knoflook, fijn gesneden
- 675 gr gemalen rundvlees
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 3-4 druppels Worchestershire sauce
- 3-4 druppels Tabasco
- 175 ml droge witte of rode wijn
- 300 ml runder- of kippenbouillon
- zout en versgemalen peper

Voor de afdeklaag:
- 1,4 kg aardappelen
- 50 ml melk
- 2 eetlepels geraspte belegen cheddar kaas
- 1 eetlepel fijngeraspte Parmezaanse kaas

Bereiding:
1. Zet de Halogeen oven aan op 200 °C.
2. Verhit de olie in een grote koekenpan en doe er de ui, bleekselderie en wortel in en roerbak ze zacht zonder bruin te worden.
3. Voeg na zo'n 5 minuten de knoflook toe, temper de hittebron en laat alles zacht worden.
4. Verhoog nu de temperatuur weer en voeg het rundvlees toe en laat lichtbruin worden.
5. Roer er dan de tomatenpuree door, evenals de Worchestershiresaus, Tabasco, wijn en peper en zout. Doe een deksel op de pan en laat 10 minuten zachtjes sudderen.
6. Kook de aardappelen gaar en maak er een gladde, romige puree van met behulp van de melk.
7. Doe het vlees in een gratineerschaal en bedek het met een dikke laag aardappelpuree.
8. Strooi er de geraspte kaas over en bak het geheel in 35 minuten bij 180 °C totdat de toplaag goudbruin is en er belletjes in de vleesmassa ontstaan. Serveer met groenten van het seizoen.

Steak and Ale Pie: (6 porties)

Voorbereidingstijd: 20 minuten
Bereidingstijd: 35 minuten

Ingrediënten:
Voor de vulling:
- 1,5 kg runder stoofvlees, in blokken van ongeveer 4 cm gesneden
- 330 ml bier
- 2 teentjes knoflook, gepeld en gekneusd
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 2 uien, fijn gesnipperd
- 250 gr kleine champignons, schoongeboend
- 900 ml runderbouillon
- ± 25 gr boter
- ± 25 gr bloem
- scheut champignonsaus
- scheut sojasaus
- scheut Worchestershire sauce
- zout en versgemalen peper

Voor de bovenlaag:
- 375 gr bladerdeeg, die uitgerold wordt tot de benodigde maat
- 1 losgeklopt ei

Bereiding:
1. Doe het vlees in een grote kom en roer 150 ml van het bier en een gekneusd teentje knoflook door het vlees. Dek de kom af en laat in de koelkast minstens 8 uur marineren.
2. Zet de Halogeen oven aan op 160 °C. Verhit de olie in een steelpan en bak de uien zacht en glazig lichtbruin. Voeg het vlees met de marinade toe, evenals het tweede teentje knoflook, de champignons, de bouillon en de rest van het bier. Breng aan de kook en schenk dan voorzichtig over en een ovenschaal. Dek de schaal af en bak het geheel in het midden van de oven in 3-4 uur tot het vlees zacht is geworden.
3. Laat het vlees in een grote vergiet uitlekken. Bewaar het vocht en controleer de hoeveelheid daarvan. Doe dit vocht in een steelpan. Voeg per 600 ml vocht 2 eetlepels bloem en dezelfde hoeveelheid boter toe om zo een soort pasta te verkrijgen. Breng hiervoor het vocht zachtjes aan de kook en voeg beetje bij beetje bloem en boter toe onder voortdurend roeren, zo dat de saus steeds dikker wordt.
4. Breng op smaak met champignonsaus, sojasaus en Worchestershire sauce en zout en peper. Doe het vlees vervolgens terug in de schaal en roer alles goed door.
5. Doe de massa over in een grote schaal die aan de rand met losgeklopt ei is ingesmeerd. Leg het bladerdeeg vervolgens over de massa heen en smeer er weer wat losgeklopt ei over. Maak een klein gaatje in het bladerdeeg en plaats het geheel in de Halogeen oven. Bak gedurende 30-35 minuten op 160°C tot de vulling gloeiend heet is en het bladerdeeg opgekomen is en goudbruin gekleurd.

Fish ‘n Chips zonder schuldgevoel: (2 porties)

Voorbereidingstijd: 5 minuten
Bereidingstijd: 25 minuten

Ingrediënten:
Voor de vis:
- ± 450 gr visfilet (schelvis, tong)
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- ¼ theelepel oregano
- 1 eetlepel peterselie
- 1 kop broodkruim
- olijfolie

Bereiding:
1. Smeer de vis in met wat olie en doop de filets in het broodkruim. Leg ze dan in een ingevette schaal.
2. Bestrooi de vis met de rest van het broodkruim en de andere ingrediënten samen met enkele druppels olie. Bak de vis gedurende 15 -20 minuten op een temperatuur van 160 °C.

Chips:
Ingrediënten:
- 2 middelgrote aardappelen, gewassen en geschild

Bereiding:
1. Om frites te maken snijdt u de aardappelen eerst in plakken van ongeveer 1 cm dik, die u vervolgens in repen van 1cm dik snijdt. Smeer er wat olijfolie op.
2. Zet het hoge rek in de glazen ovenschaal en verdeel de frietjes hier gelijkmatig over.
3. Stel de oventemperatuur in op 230 °C en bak gedurende 20 minuten.
   Serveer met een partje citroen en u heeft een heerlijke maaltijd.

Broccoli & Rode Paprika quiche: (6 porties)

Voorbereidingstijd: 15 minuten
Bereidingstijd: 1 uur

Ingrediënten:
Deeg:
- 300 gr bloem
- 125 gr boter
- snufje zout

Vulling:
- 500 gr broccoli
- 2 middelgrote uien, in halve ringen gesneden
- 1 grote rode paprika
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 6 eieren
- 350 ml melk
- 150 gr cheddar kaas
- melk of water om te mengen
- 1 eetlepel gedroogde gemengde kruiden
- 2 theelepels Dijon mosterd
- zout en peper

Bereiding:
1. Kneed de boter door de bloem met het zout en het vocht tot een stevig, licht elastisch deeg. Vet een balkblik in met olie, rol het deeg uit en leg het in het bakblik. Licht aandrukken. Snijd de randen bij. Doe wat aluminiumfolie over het deeg, druk een beetje aan, bak het deeg 15-20 minuten voor op een temperatuur van 150 °C.
2. Bak de ui en de paprika lichtjes aan in 5-10 minuten. Blancheer de broccoliroosjes even in kokend water. Ze moeten frisgroen blijven en nog een beetje krokant. Klop de eieren los met de melk en de mosterd.
3. Schep de groente op de quichebodem en bestrooi met peper, zout kruiden en kaas. Schenk het ei-melkmengsel er overheen en bak in 40 minuten gaar bij een temperatuur van 180 °C.
   De quiche is klaar wanneer het ei gestold is en de vulling goudbruin is gekleurd.

DESSERTS:

Gebakken appel: (4 porties)

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd: 30-40 minuten

Ingrediënten:
- 4 grote appelen (geschikt om te bakken), b.v. Roma Beauty, Golden Delicious of Jonagold
- ¼ kop bruine suiker
- 1 theelepel kaneel
- ¼ kop gehakte pecannoten
- ¼ kop krenten of gehakte rozijnen
- 1 eetlepel boter
- ¾ kop kokend water

Bereiding:
1. Zet de Halogeen oven aan op 190 °C. Was de appelen verwijder de klokhuizen tot ongeveer 1 cm van de onderkant. Dit gaat heel makkelijk met een appelboor. Anders kun u met een mesje eerst het stengeldeel verwijderen en vervolgens het klokhuis. Gebruik een lepeltje om de pitjes weg te halen. Maak de gaten ongeveer 2-2½ cm groot.
2. Meng in een kom suiker met kaneel, krenten/rozijnen en pecannoot. Leg de appelen op een vierkante bakvorm (± 20 cm). Vul de gaten in de appelen met het suikermengsel. Doe op iedere appel een dot boter (± ¼ theelepel).
3. Schenk kokend water in het bakblik en bak 30-40 minuten op 190 °C tot de appelen zacht zijn, maar nog wel stevig. Haal ze uit de oven en verdeel het sap uit het bakblik er over. Serveer warm met een bolletje vanille-ijs.

Sprookjes cakejes: (10 stuks)

Voor het beste resultaat adviseren wij u om gebruik te maken van papieren cakevormpjes die u op/in een bakblik plaatst zodat ze op een vlakke ondergrond staan. U kunt ook een cakeblik gebruiken dat onderin uw Halogeen oven past. De benodigde afmeting is 25x25 cm.

Ingrediënten:
- 125 gr zachte boter
- 125 gr fijne kristalsuiker
- 2 eieren, losgeklopt
- 1 theelepel vanille extract
- 125 gr zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels melk

Bereiding:
1. Zet de Halogeen oven aan op 190 °C. Vet het bakblik in of zet de vormpjes in het bakblik. Meng in een kom de boter met de suiker tot een bleke, luchtige massa. U kunt ook een elektrische mixer of een pollepel gebruiken.

2. Voeg het losgeklopte ei beetje bij beetje aan de massa toe en voeg dan het vanille extract toe.
3. Voeg de helft van het zelfrijzend bakmeel toe en meng goed door elkaar. Voeg dan de melk en de rest van het bakmeel toe en meng het geheel tot een egale massa.
4. Doe de massa in het balkblik en bak in 12 minuten tot de cake gerezen is en goudbruin gekleurd. Laat 10 minuten afkoelen voordat u ze uit het bakblik haalt.

Gekaramelliseerde appeltaartjes met filodeegtop: (16 stuks)

Voorbereidingstijd: 30 minuten
Bereidingstijd: 15 minuten:

Ingrediënten:
Voor het korstdeeg:
- 220 gr bloem
- 50 gr gemalen amandelen
- 140 gr boter, in stukjes gesneden
- 1 citroen, (schil geraspt)
- 50 gr fijne kristalsuiker
- 1 eidooier
- 8 vellen filodeeg
- 50 gr gesmolten boter

Voor de vulling en garnering:
- 2 middelgrote Bramley appelen
- 50 gr boter
- 50 gr zachte bruine suiker
- 200 gr mincemeat (een zoete pasta van appel, rozijnen en verscheidene vruchten)
- poedersuiker

Bereiding:
Zet de Halogeen oven aan op 180 °C.

Voor het korstdeeg:
1. Meng boter en bloem door elkaar, voeg de amandelen, de citroenschil en suiker toe en meng goed door elkaar.
2. Roer de eidooier er door en voeg een klein beetje koud water, theelepel voor theelepel toe en vorm een zacht deeg.
3. Rol het deeg in krimpfolie en laat 30 minuten afkoelen.

Voor de vulling:
1. Schil een Bramley appel, haal het klokhuis eruit en snij de appel in grove, hapklare stukken.
2. Doe deze stukjes appel in een koekenpan met 100 gr boter en 50 gr zachte bruine suiker.
3. Laat boter en suiker karamelliseren op de appel op middelhoog vuur gedurende 10 minuten onder af en toe roeren. Zet apart en laat vervolgens afkoelen.

4. Rol het deeg uit tot een dikte van ± 2-3 mm en steek ronde plakken uit van 8-9 cm doorsnede.
   De plakken moeten iets grote zijn dan de gaten in het bakblik.
5. Leg op iedere deegplak een flinke theelepel mincemeat en een theelepel gekaramelliseerde appel.
6. Besmeer een vel filodeeg met gesmolten boter en leg daar voorzichtig een tweede vel filodeeg bovenop.
7. Snijd het dubbele vel in vieren. Herhaal met de overige vellen filodeeg totdat u 16 filovierkanten heeft.
8. Neem nu een van deze vierkanten en plooi deze wat in zodat hij past op een los taartje. Druppel er wat gesmolten boter op en bak in een voorverwarmde oven in 12-15 minuten tot het deeg krokant en goudbruin is geworden. Laat 10 minuten op het bakblik afkoelen voordat u de taartjes op een rooster plaatst. Strooi er wat poedersuiker overheen vlak voordat u de taartjes serveert.

Broodpudding: (8 porties)

Voorbereidingstijd: 10 minuten
Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:
- ¼ kop (4 eetlepels) boter
- 2 koppen melk
- ¼ Frans stokbrood (een dag oud), in blokjes gesneden
- ½ kop ananasstukjes
- ½ kop rozijnen
- ¼ theelepel zout
- ½ kop suiker
- ½ theelepel kaneel
- ½ theelepel nootmuskaat
- 1 theelepel vanille
- 2 eieren, losgeklopt.

Bereiding:
1. Doe boter en melk in een steelpan en verwarm tot de boter gesmolten is. Meng in een grote kom het brood met de ananasstukjes en de rozijnen; voeg melk met boter toe.
2. Meng het geheel goed en laat enkele minuten staan zodat het brood de vloeistof op kan nemen.
3. Meng suiker met zout, kaneel en nootmuskaat. Voeg het losgeklopte ei en de vanille toe en roer goed door elkaar. Schenk deze massa over het brood-melkmengsel en roer goed door elkaar.
4. Schenk de massa in een goed ingevette ovenschaal of een gietijzeren koekenpan.
5. Bak in de Halogeen oven op 180 °C gedurende 30 minuten.

SNELLE OPZOEKGIDS

• De opgegeven tijd is enkel indicatief • Afhankelijk van het soort voedsel moet het eten tijdens de kookcyclus worden omgedraaid.
• Kooktijden kunnen variëren naar gelang van het soort voedsel, het gewicht, het volume en de textuur

VOEDSEL	KOOKTIJD		BINNENTEMP. VOEDSEL	INSTELLING OVENTEMP.	KOOK- & SERVEERTIPS
	Vers	*Diep-gevroren*			
VLEES EN VIS					
Rundergebraad	28 minuten per pond (saignant)	38	63ºC (145ºF)	205ºC (400ºF)	Grill op onderste rek, werk af met tomatensaus
	31 minuten per pond (à point)	41	71ºC (160ºF)	205ºC (400ºF)	Grill op onderste rek, werk af met tomatensaus
Vleesbrood (2 pond)	50 tot 60 minuten	60-70	73ºC (163ºF)	175ºC (350ºF)	
Hamburgers – 4	16 minuten (saignant)	20	65ºC (149ºF)	205ºC (400ºF)	
burgers van 250 g	18 minuten (à point)	22	70ºC (158ºF)	205ºC (400ºF)	
	20 minuten (bien cuit)	24	75ºC (167ºF)	205ºC (400ºF)	Grill op bovenste rek
Hotdogs (30 tot 55 g per stuk)	10 minuten	13		205ºC (400ºF)	
Lendenbiefstuk (2,5 cm dik)	26 minuten (10 minuten per kant) – (bleu)	30	65ºC (149ºF)	205ºC (400ºF)	Bovenste rek
	31 minuten (12 minuten per kant) – (à point)	35	70ºC (158ºF)	205ºC (400ºF)	Bovenste rek
Snapper (in z'n geheel)	31 minuten	40	65ºC (149ºF)	205ºC (400ºF)	
Zalmsteak	26 minuten	35	65ºC (149ºF)	205ºC (400ºF)	
Gegrilde scampi's	12 tot 14 minuten	15-17	65ºC (149ºF)	205ºC (400ºF)	Pel de scampi's en doe er 6 tot 8 op iedere spies
Langoeststaarten	18 minuten	21	65ºC (149ºF)	205ºC (400ºF)	Kraak open en verwijder de onderkant. Bovenste rek
Varkensgebraad	29 minuten per 500 g	34	73ºC (163ºF)	185ºC (360ºF)	Onderste rek
Koteletten (1,25 cm dik)	10 tot 16 minuten	15-18	73ºC (163ºF)	240ºC (460ºF)	Bovenste rek
Vleespasteitjes (1 pond)	16 minuten	20	73ºC (163ºF)	200ºC (390ºF)	Bovenste rek
Lamsbout	Saignant – 26 minuten per pond	29	65ºC (149ºF)	200ºC (390ºF)	Laat de eerste 20 minuten garen op 240 °C
	A point – 31 minuten per pond	34	70ºC (158ºF)	200ºC (390ºF)	
	Bien cuit – 36 minuten per pond	39	75ºC (167ºF)	200ºC (390ºF)	
Lamskoteletjes	21 minuten (à point)	25	71ºC (160ºF)	205ºC (400ºF)	
Gepaneerde vis (diepgevroren)	11 tot 13 minuten minder dan de verpakking aangeeft	11-13	65ºC (149ºF)	175ºC (350ºF)	Grill op bovenste rek
Spek (1 pond)	12-16 minuten	15-18		175ºC (350ºF)	Grill op onderste rek
KIP (1,4 kg)					
Kwart	31 minuten	35	82ºC (180ºF)	240ºC (460ºF)	Onderste rek. Bedruip, indien gewenst, de laatste 10 minuten met saus
Half	41 minuten	45	82ºC (180ºF)	240ºC (460ºF)	
Hele kip	21 minuten per pond	25	82ºC (180ºF)	240ºC (460ºF)	Onderste rek
Kippenborst	26 tot 31 minuten	31-35	82ºC (180ºF)	240ºC (460ºF)	Onderste rek
Kalkoen (niet gevuld)	26 tot 31 minuten per pond	31-35	82ºC (180ºF)	240ºC (460ºF)	Kruid voor het braden
Kalkoenborst (helft – 1,3 kg)	45 tot 60 minuten	60-70	82ºC (180ºF)	240ºC (460ºF)	Kruid voor het braden
Piepkuiken	26 minuten per pond	29	82ºC (180ºF)	240ºC (460ºF)	
GROENTEN					
Gebakken aardappelen (170 tot 230 g)	41 minuten		85ºC (185ºF)	205ºC (400ºF)	Onderste rek. Smeer het rek in met vetstof tegen het aanbraden.
Maïskolf (zonder het groen)	26 minuten	30	60ºC (140ºF)	205ºC (400ºF)	Onderste rek. Verwijder het groen en laat weken in water
Frietjes	16 minuten of tot ze krokant zijn (smeer ze lichtjes in met olie om ze te laten bruinen)	18-20	85ºC (185ºF)	230ºC (450ºF)	Onderste rek. Smeer het rek in met vetstof tegen het aanbraden.